

概要版

平成30年度 横浜市食品衛生監視指導計画

横浜市民の安全で豊かな食を目指して
「施設の監視」「食品の検査」「情報発信」を推進します



横浜市



平成30年度 横浜市食品衛生監視指導計画の概要

立入検査【立入計画数：約41,000件（立入対象施設：約77,000施設）】

飲食店や食品製造施設、給食施設などに立入検査を実施し、基準の順守や食品の衛生的な取扱いを指導します。

●主な検査内容

食品の調理・保管状況、原材料や添加物の適正使用や期限表示、施設の衛生状態（業種・施設規模・取扱品目等の状況に応じて実施）

食品等の検査【収去計画数：約4,500件】

市内で製造、販売される食品等を検査し、違反・不良食品を発見、排除します。

●主な検査項目

アレルギー物質、放射性物質、残留農薬、微生物、遺伝子組換え食品、食品添加物、ノロウイルス 等



自主衛生管理の推進

食品衛生責任者の設置を推進するとともに、食品衛生責任者が受講する公衆衛生に関する講習会についても受講を促進し、営業施設における自主衛生管理の強化を図ります。

情報提供及びリスクコミュニケーションの推進

市民、事業者、行政の食品に関するすべての関係者の相互理解を進めます。

●消費者、食品等事業者への情報提供

・ホームページ、パンフレット等により情報提供します。

●意見交換（リスクコミュニケーション）

・食の安全に関する意見交換を行います。



食の安全を考えるシンポジウム

トピックス!

ハサップ HACCPの手法を用いた衛生管理を進めます

HACCPとは、食品の安全を確保する衛生管理手法です。

食品を製造する際は、下処理や加熱調理、盛り付けなどの様々な工程を経て完成します。HACCPでは、安全な食品を作るために、全ての製造工程のうち、特に重要な工程を決め、管理方法を決定します。例えば、加熱・冷却の温度や時間等が挙げられます。

これらの工程を継続的に管理することで、従来への抜き取り検査に比べ、確実な衛生管理ができるとともに、問題が生じた場合には原因の究明を容易にすることが可能です。

平成 30 年度 横浜市食品衛生監視指導計画の重点事業

食品の安全性を確保するため、横浜市内及び全国における食中毒の発生状況等を踏まえた予防対策を実施します。

1 社会福祉施設等での食中毒予防に努めます

ノロウイルスは、例年多くの患者が発生する食中毒の原因物質です。

食品取扱施設の監視指導や従事者への講習会では、特に不顕性感染について施設へ周知し、従事者の健康管理や食品の取扱い方法等の啓発を行います。

また、高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い方を対象に食事を提供する施設に対し、生野菜等を提供する際の次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌について啓発します。

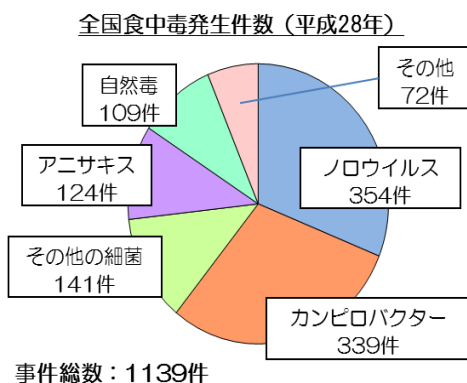
2 腸管出血性大腸菌(O157等)及びカンピロバクター食中毒の発生を防止します

平成 29 年度、関東地方を中心に肉やそうざい等を原因とする腸管出血性大腸菌 O157 食中毒が発生しました。

また、近年、カンピロバクター食中毒が多発しています。

そこで、生又は十分加熱していない鶏肉等のメニューを提供していた飲食店に対し、重点的に監視指導を行うとともに、食肉販売店に対し、販売時に十分な加熱が必要な旨の情報を提供するように指導を行います。

市民に対しても、加熱の重要性などについて啓発をします。



3 HACCPの導入を支援します

食品衛生管理の国際標準であるHACCPについては、平成 30 年度に食品衛生法が改正され、数年間の経過措置期間を設けたうえで義務化される予定となっています。

そこで、HACCP による衛生管理の義務化の周知と、食品等事業者の取組が円滑に行えるよう、説明会、講習会等により技術面・情報面の支援を行います。

4 食物アレルギーによる健康被害を防止します

食物アレルギーは、わずかな量でも呼吸困難など重篤な症状を引き起こします。小学校や保育所、食品製造業から採取検査を実施し、アレルギーの原因となる食品の混入の有無を確認するとともに、食品の取扱い等に関する指導を行います。

また、アレルギーの原因となる食品の混入防止や適正表示を徹底するため、食品製造業者等に対して、使用原材料の点検及び確認や製造時の適切な取り扱いを指導します。

5 食品の適正表示の推進に努めます

平成 27 年に食品表示法が施行され、新たな表示基準の移行まであと 2 年となり、新たな制度に基づく適正な表示に対する周知をより一層進めていく必要があります。

表示の監視指導を実施するとともに、添加物等については必要に応じて検査を行い、表示内容を確認します。また、消費者へ表示の正しい理解に向けた啓発を行います。

監視計画の実施機関

横浜市保健所の体制

横浜市保健所は、18区の福祉保健センターと健康福祉局の健康危機管理業務を担う関連部署が一体となった組織です。食中毒・感染症等の広域的で緊急的な課題に迅速に対応するため、指揮命令系統を一元化し、健康危機管理機能の強化を図っています。

機関名	主な業務内容
区福祉保健センター生活衛生課（18区）	各区の食品等関係営業施設への監視指導、食中毒調査、区民からの相談受付
健康安全部食品衛生課	事業の企画立案、調整、普及啓発及び意見交換
健康安全部健康安全課	食中毒・感染症に係る調査、調整
食品専門監視班（健康安全部食品衛生課）	大規模製造施設や広域流通食品等の監視
衛生研究所	試験検査と調査研究
中央卸売市場本場食品衛生検査所	中央卸売市場の監視、食品検査
食肉衛生検査所	食肉市場及び食鳥処理施設の監視、食品検査

意見募集について

平成30年1月15日（月）から2月14日（水）まで「平成30年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）」について意見募集を行い、お寄せいただいた御意見を参考にさせていただきます、監視計画を策定しました。

御意見をお寄せいただきました方々の御協力に厚くお礼申し上げます。

平成30年度横浜市食品衛生監視指導計画については、健康福祉局食品衛生課、市民情報センター、各福祉保健センター生活衛生課、本場食品衛生検査所、食肉衛生検査所、衛生研究所等で配布しています。また、横浜市ホームページ「食の安全ヨコハマWEB」に掲載しています。

→ <http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/syoku-anzen/8/>

おう吐物の処理方法や適切な消毒方法を動画で確認して、
ノロウイルスの広がりを抑えましょう！（保土ヶ谷区作成）
URL：http://www.youtube.com/watch?v=iSfVYPag_pe



または



<http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/syoku-anzen/>

問合せ先

横浜市健康福祉局健康安全部食品衛生課
平成30年3月発行

〒231-0017 横浜市中区港町2-9
関内駅前第二ビル4階

電話 045(671)2459

FAX 045(641)6074

Email: kf-syokukeikaku@city.yokohama.jp